



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Cevapcici med kartoffelbåde, ajvar og tomatsalat

## Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
1/2+1/2 stk rødløg  
300 g hakket oksekød  
1 fed hvidløg  
1/2 pose paprika  
1/2 spsk tomatpuré  
2 stk tomater  
1 tsk rødvinseddike  
1 pose ajvar

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skyl kartoflerne og skær i både eller halve. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med olivenolie, lidt salt og friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 20 min.
3. **Cevapcici:** Pil 1/2 løg og riv groft ned i en skål. Bland med hakket oksekød, presset hvidløg, paprika, tomatpuré, 1 spsk vand og 1/2 tsk salt. Form farsen til 4 små aflange bøffer pr. person. Varm olivenolie op i en pande. Steg bøfferne hele vejen rundt ca. 10 min. ialt til de er gennemstegte.
4. **Tomatsalat:** Skyl tomat, pil rødløg og skær begge i skiver. Læg dem på en tallerken og dryp med olivenolie og rødvinseddike. Krydr med salt og lidt friskkværnet peber.
5. **Servering:** Servér nystegte cevapcici med kartoffelbåde, tomatsalat og ajvar.